

## Kartoffelmarkt GmbH Am Feldrain 7, 18437 Stralsund

### Produktspezifikation Möhren

| Produktgruppe   | Gemüse-Küchenertig  |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
|   | Möhren - geputzt  | Möhren - Würfel   | Möhren - Scheiben  | Möhren - Stifte (fein/mittel/grob)  |
| Produktname   |   |   |  |   |
| Artikelnummer   | 4011  | 4011  | 4011   | 4011  |
| Beschreibung  | maschinell geschält, optische Nachkontrolle   | maschinell geschält u. geschnitten, Kantenlänge in mm 5x5, 10x10 o. 20x20, optische Nachkontrolle | maschinell geschält u. geschnitten, Größe 3-5mm (mind.80%), optische Nachkontrolle | maschinell geschält u. geschnitten, Länge in mm 1,2, 2,0 o. 3,5, optische Nachkontrolle |
| Abpackungsgröße in kg (In Folienbeutel mit Clip-Verschluss) | 1; 2; 5; 10   | 1; 2; 5; 10   | 1; 2; 5; 10  | 1; 2; 5; 10   |
| Verpackungsart  | Folienbeutel aus PE mit Clip-Verschluss und Etikett   |   |  |   |
|   | Durch die verwendeten Verpackungsmaterialien bestehen unter den gegebenen Lagerungs- und Verwendungsangaben keine Risiken in Bezug auf Sicherheit und Verzehr der Produkte.   |   |  |   |
| Lagertemperatur   | 4°C - max. 7°C  |   |  |   |
| Haltbarkeit   | 3 Tage  |   |  |   |
| Zusatzstoffe gemäß LMKV                                     | -   |   |  |   |
| Allergene gemäß LMKV  | -   |   |  |   |
| Bemerkung zu Allergenen                                     | Die Deklaration von allergenen Zutaten erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften. Kreuzkontaminationen in analytischen Mengen während der Verarbeitung können nicht zu 100% ausgeschlossen werden. Die Rohstoffe und Verarbeitungsprozesse sind im Rahmen der HACCP-Analyse im Bezug auf Allergene untersucht worden.   |   |  |   |
| Fremdkörperanalyse  | Sichtkontrolle durch Mitarbeiter, Metalldetektor  |   |  |   |
| sensorische Eigenschaften (Aussehen, Geruch, Geschmack)     | Form je nach Verarbeitung (geschält, Würfel, Scheiben, Stifte), Farbe arttypisch. Geruch bzw. Geschmack arttypisch, aromatisch. Feste, knackige Konsistenz.   |   |  |   |
|   | Nährwert je 100g Produkt (geschält, frisch)   |   |  |   |
|   | kcal  | 26  | Kohlenhydrate in g   | 4,80  |
|   | kJ  | 108   | Ballaststoffe in g   | 3,63  |
|   | Wasser in g   | 89,27   | Eiweiße in g   | 0,98  |
|   |   |   | Fette in g   | 0,20  |
| Mikrobiologie   | Der mikrobiologische Status der verwendeten und verarbeiteten Produkte entspricht den allgemeinen Empfehlungen zur Lebensmittelsicherheit der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie  |   |  |   |
| Gentechnik  | Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder Zutaten, die aus GMO hergestellt werden.   |   |  |   |
| Gewährleistung der Angaben                                  | Zum einen können aus produktionstechnischen Gründen geringe Schwankungen im Bereich der hier angegebenen Daten auftreten. Desweiteren handelt es sich bei den verarbeiteten Produkten um natürliche Rohstoffe, welche üblichen Schwankungsbreiten unterliegen können (z.B. Sensorik, Nährstoffgehalt). Daher ist es im Einzelfall möglich, dass es im geringen, aber akzeptablen Maße zu Abweichungen der Angaben kommt. Aufgrund dessen und möglicher Gesetzesänderungen kann für die Richtigkeit der Angaben nicht zu 100% garantiert werden. |   |  |   |

erstellt am:

04.08.2014

(Version mit älterem bzw. ohne Datum verliert automatisch Gültigkeit)

bestätigt durch:

Geschäftsführer Gernot Beske

Computerausdruck gültig ohne Unterschrift